

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI
PRODUK
KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER

Muhammad Syafa'atur Rahmandani¹, Resha Dwi Ayu Pangesti Mulyono², Ivo
Rajava Fiba³, Yeremia Rivieri⁴, Yunita Hardikasari⁵, Thiflatul Kamillah⁶
Universitas Jember, Indonesia^{1, 2, 3, 4, 5, 6}

✉ Corresponding Author:

Nama Penulis: Muhammad Syafa'atur Rahmandani

E-mail: syafaaturrahmandani@gmail.com

Abstract: *The Okra plant is an herbal plant that contains various benefits and is one of the plants produced in large quantities in the Jember Regency area. One of the benefits of okra fruit is to prevent diabetes. However, even though it has various benefits, this fruit is often underestimated and is not even known by various groups in Jember or other areas. Therefore, this research is intended to improve the management of okra fruit so that it can provide high added value as a superior herbal product in Jember Regency. This research uses descriptive qualitative methods. The data used are primary and secondary data, as well as data collection techniques carried out by observation, interviews and literature reviews. The research results show that good management of okra fruit can make the fruit a processed herbal tea and coffee product which has a high selling price and is useful for health.*

Keywords: *Okra Plant, Value Added, Coffe and Tea*

Abstrak: *Tanaman Okra adalah tanaman herbal yang mengandung berbagai macam manfaat di dalamnya dan salah satu tanaman yang diproduksi dalam jumlah besar di wilayah Kabupaten Jember. Salah satu manfaat dari buah okra sendiri adalah untuk mencegah penyakit diabetes. Namun meski memiliki berbagai macam manfaat, buah ini sering dipandang sebelah mata bahkan tidak dikenali oleh berbagai kalangan di Jember ataupun daerah lainnya. Oleh karena itu, penelitian ini dimaksudkan untuk meningkatkan manajemen pengelolaan buah okra sehingga mampu memberikan value added yang tinggi sebagai produk unggulan herbal di Kabupaten Jember. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. Dengan data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder, serta teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan literatur review. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen pengelolah yang baik terhadap buah okra mampu menjadikan buah tersebut sebagai produk olahan teh dan kopi herbal yang memiliki harga jual tinggi dan berguna bagi kesehatan.*

Kata kunci: *Tanaman Okra, Valeue Added, Teh dan Kopi*

1. PENDAHULUAN

Tanaman okra (*Abelmoschus esculentus L*) merupakan jenis tanaman hortikultura yang tergolong dalam genus *Hibiscus* dari family *Malvaceae* (kapas-kapasan) (Millah et al., 2022). Tanaman okra dapat tumbuh dengan baik pada lingkungan yang sesuai dan Lingkungan yang optimal. Budidaya tanaman okra dapat dilakukan pada suhu sekitar

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER

280C–300C dengan curah hujan rata-rata 197,81 mm/bulan (Mila Rahni et al., 2021). Salah satu daerah yang sesuai untuk melakukan budidaya tanaman okra adalah Kabupaten Jember (Puteri, 2019). Kabupaten Jember memiliki kondisi lingkungan yang strategis dan cocok untuk dilakukan penanaman okra.

Tanaman okra memiliki sejumlah kandungan nutrisi. Pada buah okra mengandung protein 8,30 % ; lemak 2,05 % ; karbohidrat 1,4 % dan 38,9 % kalori dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan (Yusuf & Viona, 2014). Buah okra juga mengandung tanin yang berperan dalam penyembuhan luka (Chandra et al., 2023). Kandungan lain yang terdapat pada buah okra adalah senyawa sekunder meliputi *alkaloid*, *terpenoid*, *flavonoid*, serta kandungan lainnya (Priyanto et al., 2023). *Flavonoid* merupakan senyawa antioksidan yang dapat menurunkan gula darah bagi penderita penyakit diabetes (Manik et al., 2019).

Tanaman okra yang tumbuh di Kabupaten Jember masih belum diketahui manfaatnya oleh masyarakat (Puteri, 2019). Oleh karena itu banyak masyarakat yang memanfaatkannya hanya menjadi makanan yang sederhana seperti sayur okra dan tak jarang masyarakat mengkonsumsi langsung okra yang mentah sebagai hidangan makanan. Tanaman okra merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura penyumbang ekspor bagi Bangsa Indonesia (Arifiana et al., 2020). Tanaman okra akhir-akhir ini kerap kali diekspor ke mancanegara, salah satu negara yang dituju dalam mengekspor tanaman okra adalah Jepang (Yusuf & Viona, 2014). Bagian tanaman okra yang diekspor ialah pada bagian buah. Umumnya buah okra diekspor dalam bentuk produk yang sudah matang atau sudah direbus, serta dibungkus pada plastik yang telah divakum (Sukma et al., 2018). Kurangnya diversifikasi pada buah okra memunculkan inovasi penelitian kali ini untuk mengembangkan nilai tambah dari buah okra sehingga dapat meningkatkan harga jual dan pendapatan.

Nilai tambah (*value added*) merupakan nilai yang bertambah dari suatu produk atau inovasi dan memungkinkan mendatangkan keuntungan nilai jual serta pendapatan bagi masyarakat (Pratama, 2013). Salah satu cara untuk meningkatkan value added suatu produk adalah dengan memperbaiki kualitas produk dan melakukan diversifikasi produk. Diversifikasi produk merupakan usaha dalam penganekaragaman produk. Tujuan diversifikasi produk adalah agar produk memiliki beberapa varian atau jenis olahan yang

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER

diharapkan dapat meningkatkan selera konsumen dan memperluas pasar (Hermawan, 2015).

Peningkatan value added pada buah okra adalah dengan mengolahnya menjadi produk olahan teh dan kopi buah okra. Produk teh dan kopi buah okra dipilih menjadi salah satu produk diversifikasi karena belum ada penelitian yang mengangkat minuman tersebut dalam kehidupan masyarakat. Selain itu, teh dan kopi dari buah okra diciptakan sebagai salah satu terobosan inovasi dari generasi muda untuk alternatif minuman bagi penderita diabetes. Melalui produk teh dan kopi buah okra diharapkan mampu membantu masyarakat dalam menurunkan kadar gula darah, serta menekan jumlah penderita diabetes terutamanya di Wilayah Kabupaten Jember. Dengan demikian jumlah pasien penderita diabetes yang berada di Kabupaten Jember dapat ditekan atau diminimalisir.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode pendekatan kualitatif deskriptif. Dimana penelitian kualitatif deskriptif adalah penelitian yang dilakukan dengan menganalisis sebuah objek secara deskriptif (Rahmatullah et al., 2023). Jenis data yang digunakan untuk mendukung penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang bersumber dari informan pertama atau fenomena langsung yang dilihat peneliti, sedangkan data sekunder adalah data yang bersumber dari literatur atau media cetak (Sukmawati, 2020). Selanjutnya untuk teknik pengumpulan data menggunakan *literature review*. Metode *literature review* merupakan metode pengumpulan data yang didasarkan atas referensi artikel atau media informasi lainnya yang relevan dengan topik penelitian (Hadi & Afandi, 2021). Atas dasar metode tersebut maka peneliti akan mencari data dari berbagai artikel atau jurnal, serta melakukan observasi lapangan dan wawancara untuk menggali sebuah data.

3. HASIL PENELITIAN

Okra atau *lady's finger* dikenal sebagai sayuran yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan (Rofaudin, M. N and Hadadi, 2017). Hasil produk inovatif yang tercipta ini tak kalah menyaingi esensi dari teh dan kopi pada umumnya. Teh dan kopi yang berbahan dasar okra memiliki rasa dan aroma yang khas. Tak berhenti pada

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER

keunikan cita rasa, teh okra dan kopi okra juga memberikan manfaat bagi kesehatan seperti mengantisipasi penyakit diabetes dan kolesterol, meningkatkan kesehatan pencernaan, menurunkan kadar gula darah, serta memberikan antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh.

Kebutuhan dan permasalahan masyarakat dalam hal menjaga kesehatan tentu sangat penting untuk diperhatikan. Kebutuhan mengonsumsi minuman yang sehat dan bermanfaat bagi tubuh menjadi prioritas utama. Sebab makanan dan minuman merupakan sumber utama dari munculnya penyakit yang ada dalam tubuh manusia. Teh okra dan kopi okra kini hadir di Kabupaten Jember yang membawa variasi baru dengan segala keunikan dan pembaharuan dari penemuan sebelumnya yang telah mendapatkan label halal dan aman. Dalam hal pemasaran dan pendistribusian di Kota Jember sendiri merupakan suatu langkah yang tepat, sebab Jember adalah salah satu daerah penghasil okra terbesar di Indonesia. Promosi produk ini menjadi alternatif yang solutif dan perlu diinformasikan keberadaannya di tengah masyarakat yang mayoritas belum banyak mengetahui kandungan bahan dasar teh dan kopi ini.

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan kepada masyarakat di Kabupaten Jember. Masyarakat mengungkapkan bahwa dengan mengonsumsi produk teh dan kopi okra dapat meningkatkan stamina tubuh, tidak mudah lelah, dan tidak mudah haus. Berdasarkan hasil survei, masyarakat juga berharap kedepannya produk okra dapat dikembangkan menjadi beberapa variasi produk selain teh dan kopi, sehingga masyarakat dapat semakin antusias dalam mengkonsumsinya. Masyarakat berharap dalam budidaya yang dikembangkan pada tanaman okra dapat dilakukan dengan organik sehingga produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang lebih kuat serta khasiat yang diberikan semakin besar.



Gambar 1. Survei dan Wawancara Kepada Konsumen Teh Dan Kopi Okra Di

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER

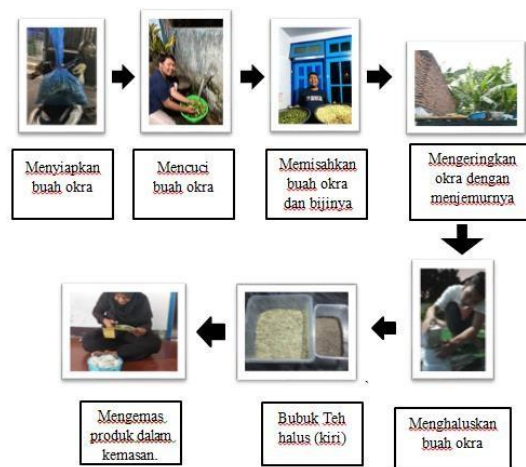
Kabupaten Jember

Adapun alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat sampel 1 kg okra adalah buah okra 1 kg, pisau, baskom, *air fryer*, *choper*, *Box packing*, kantong teh celup, stiker, sendok, timbangan digital, wajan, spatula, kompor listrik, ayakan, dan biji kopi mentah. Langkah awal untuk pembuatan PROKRA (Produk Olahan Okra) adalah dengan membuat bahan dasarnya berupa serbuk okra. Serbuk okra dibuat dengan cara mencuci buah okra dengan air bersih, kemudian memisahkan kulit okra dan biji okra. Setelah itu, kulit okra dikeringkan dengan alat *air fryer*. Dimana ukuran suhu dan waktu yang dibutuhkan untuk pembuatan tepung okra yaitu 200 derajat celcius dalam waktu 30 menit, sedangkan untuk membuat serbuk atau bubuk teh okra membutuhkan suhu 200 derajat celcius dengan waktu 20 menit.

Suhu dan waktu dalam pengeringan okra akan berdampak pada hasil yang didapat. Apabila kuantitas okra besar, maka waktu yang diperlukan untuk mengeringkannya juga lama. Setelah dikeringkan melalui *air fryer*, okra dihaluskan menggunakan *Chopper* lalu diletakkan dalam baskom. Lalu selanjutnya untuk pembuatan kopi caranya sama dengan langkah pembuatan teh, namun ditambah dengan pencampuran bubuk okra dengan bubuk kopi yang telah disangrai terlebih dahulu. Langkah terakhir adalah pengemasan. Serbuk okra kemudian dikemas dalam kantong teh celup atau kemasan kopi kemudian dimasukkan ke dalam *box packing*.

Box packing diberikan stiker untuk menambah daya tarik kemasan. Selanjutnya untuk pendistribusian dan pemasaran dilakukan baik secara konvensional maupun secara digital. Dimana pendistribusian dan pemasaran konvensional hanya diperuntukkan untuk para konsumen di Kabupaten Jember, sedangkan untuk pendistribusian dan pemasaran secara digital dilakukan dengan memanfaatkan teknologi yang ada, seperti melalui *website e-commerce*.

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER



Gambar 2. Proses produksi Teh Okra



Gambar 3. Proses produksi Kopi Okra

4. PEMBAHASAN

Produk olahan okra merupakan salah satu terobosan dalam kategori kuliner berupa kopi okra dan teh okra. Sesuai dengan namanya, dua jenis minuman tersebut berbahan dasar buah okra yang sangat jarang digunakan untuk membuat minuman. Pada umumnya buah okra ini hanya dijadikan sebagai bahan makanan, namun untuk memberikan nilai tambah dari buah okra maka diproduksilah serbuk bubuk yang berwarna pekat untuk kopi okra dan serbuk berwarna sedikit cerah untuk teh okra yang bisa didapatkan dalam dua variasi ukuran kemasan, dengan isi 100 gram dan 250 gram. Dengan harga yang sangat terjangkau yakni Rp18.500,00 untuk kopi okra dan Rp20.000,00 untuk teh okra. Dengan harga tersebut masyarakat Jember sudah dapat menikmatinya dengan kualitas tinggi yang telah tersedia dalam produk. Para konsumen tidak perlu khawatir akan kandungan,

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER

keunikan dan manfaat dari produk ini, sebab segala informasi yang perlu disampaikan terkait produksi telah lengkap dicantumkan dalam kemasan produk. Produk ini nantinya ditargetkan untuk terdistribusi secara merata di daerah Kota Jember sebagai salah satu kota dengan potensi penghasil buah okra yang cukup besar.

Produk teh dan kopi okra mengalami penjualan yang cukup signifikan. Sebelum adanya olahan produk teh dan kopi okra masyarakat enggan untuk membeli bahkan mengkonsumsi okra. Masyarakat hanya ingin mengkonsumsi okra disaat terdapat urgensi tertentu saja. Namun setelah dikembangkan produk kopi dan teh berbahan buah okra, masyarakat lebih antusias untuk mencoba mengkonsumsi produk tersebut. Penjualan yang dilakukan pada bulan pertama produk teh dan kopi okra pada awal *launching* berhasil terjual masing-masing sebanyak 55 buah, kemudian pada bulan kedua berhasil terjual 100 buah, serta mengalami peningkatan penjualan di bulan-bulan selanjutnya. Penjualan yang dilakukan tidak hanya menyasar konsumen akhir saja tetapi juga para retail dan mitra yang telah menjalin kerjasama. Selanjutnya untuk distribusi yang dilakukan akan menggandeng dengan berbagai pihak baik itu dari mitra atau para *brand ambassador* agar pemasaran bisa berjalan lebih efektif dan efisien. Selain itu, segmentasi penjualan tidak hanya dilakukan di Wilayah Kabupaten Jember saja, namun juga di beberapa wilayah di Indonesia.



Gambar 4. Konsumen teh dan kopi okra di Daerah Bali

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER



Gambar 5. Konsumen POKTA di Daerah Maluku

Selain itu berdasarkan *survey* kepuasan yang telah disebar melalui G-Form oleh peneliti menunjukkan bahwa masyarakat turut antusias untuk membeli dan mengonsumsi produk olahan buah okra yang dijadikan sebagai produk teh dan kopi. Dalam penilaian melalui G-Form tersebut peneliti mendapatkan sebanyak 101 responden yang merupakan konsumen pembeli buah okra sebelumnya. Dimana dari 101 konsumen tersebut sebagian besar berumur 15-25 tahun yang memberikan penilaian terhadap produk olahan buah okra ini. Dimana sebanyak 100% konsumen memberikan nilai 5 dari 5 untuk produk POKTA TEA dan 98% memberikan nilai 5 dari 5 untuk produk POKTA COFFE.

5. KESIMPULAN

Penelitian dan implementasi inovasi digitalisasi pengelolaan SMT ini telah memaparkan dan mengevaluasi pencapaian efektifitasnya dengan menjawab akar permasalahan yang telah dirumuskan sebelumnya serta menggunakan indikator-indikator yang telah dirumuskan bersama manajemen. Beberapa hal yang dapat disimpulkan adalah sebagai berikut:

1. Berbagai kelemahan dan keterbatasan pengelolaan SMT secara manual/konvensional telah diatasi dengan penerapan aplikasi SMILE sebagai tools aplikasi digitalisasi pengelolaan SMT di PLN Bangka Belitung sehingga memungkinkan semua pegawai dapat mengakses pemanfaatannya setiap saat serta dapat berkontribusi bersama dalam pengembangan. Dengan realitas tingkat akses pegawai yang meningkat drastis daripada saat dikelola secara manual mencerminkan keberhasilan cakupan deployment program SMT serta reliabilitas

MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER

infrastrukturnya.

2. Pengembangan strategi taksonomi proses bisnis selain semakin memudahkan pegawai mengakses dokumen yang dibutuhkannya secara spesifik juga telah menghadirkan peningkatan kepedulian pemilik proses bisnis terkait. Hal ini nampak pada realitas jumlah ketersediaan dokumen SMT yang meningkat signifikan setelah diimplementasikannya SMILE. Pertumbuhan jumlah dokumen tersebut mencerminkan efektifitas keberhasilan SMILE sebagai tools yang dirancang untuk turut meningkatnya awareness dan pemahaman manajemen dan tim atas kebutuhan pemenuhan requirement (baik requirement ISO maupun requirement Perusahaan).
3. Modul management review dan audit internal yang dikembangkan pada SMILE telah meningkatkan efektifitas proses review serta meningkatkan level urgensi dan kepedulian pemanfaatan aplikasi SMILE oleh manajemen. Efektifitas SMILE ini juga diakui oleh eksternal dengan beberapa kali memberikan testimoni positifnya pada saat proses audit.

6. REFERENSI

- Arifiana, N. B., Soeparjono, S., & Avivi, S. (2020). Peningkatan Produksi dan Kualitas Benih Okra (*Abelmoschus esculantus* L. Moench) Menggunakan Aplikasi Fosfor dan GA3. *Agriprima: Journal of Applied Agricultural Sciences*, 4(2), 154–163. <https://doi.org/10.25047/agriprima.v4i2.360>
- Chandra, B. P., Ratih Laksmiawati, D., & Rahmat, D. (2023). Aktivitas Gel Ekstrak Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) Terhadap Luka Mencit Hiperglikemik Berdasarkan Jumlah Infiltrasi Neutrofil. *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, 11–17. <https://doi.org/10.37089/jofar.v8i1.169>
- Hadi, N. F., & Afandi, N. K. (2021). Sultra Educational Journal (Seduj) Literature Review is A Part of Research. *Sultra Educational Journal (Seduj)*, 1(3), 64–71. <http://jurnal-unsultra.ac.id/index.php/sedujhttp://jurnal-unsultra.ac.id/index.php/seduj>
- Hermawan, L. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk? *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 142–153.
- Manik, A. E. S., Melati, M., Kurniawati, A., & Faridah, D. D. N. (2019). Hasil dan Kualitas Okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench.) Merah dan Okra Hijau dengan Jenis Pupuk yang Berbeda. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 47(1), 68–75. <https://doi.org/10.24831/jai.v47i1.22295>
- Mila Rahni, N., Ode Afa, L., Zulfikar, Z., Siti Anima Hisein, W., & Febrianti, E. (2021). Respons Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Okra (*Abelmoschus esculentus*) Yang Diberi Pelakuan Pupuk Organik Cair Berbasis Limbah Pasar. *Jurnal Agrium*, 18(1), 17–24. <https://doi.org/10.29103/agrium.v18i1.3837>

**MANAJEMEN PENINGKATAN VALUE ADDED BUAH OKRA MENJADI PRODUK KHAS
OLAHAN TEH DAN KOPI DI KABUPATEN JEMBER**

- Millah, R., Irianto, I., & Arzita, A. (2022). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) Terhadap Pemberian Bokashi Limbah Sayuran. *Jurnal Agroecotania : Publikasi Nasional Ilmu Budidaya Pertanian*, 5(2), 49–56. <https://doi.org/10.22437/agroecotania.v5i2.23039>
- Pratama, M. R. (2013). Inovasi Pelayanan Publik (Studi Deskriptif tentang Nilai Tambah (Value Added) Inovasi Pelayanan Perizinan bagi Masyarakat di Kota Kediri). *Kebijakan Dan Manajemen Publik*, 1(2), 218–225.
- Priyanto, Y., Christijanti, W., Marianti, A., & Lisdiana. (2023). Aktivitas Antioksidan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Tikus Diabetik Induksi Aloksan. *Life Science*, 12(1), 97–106. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/LifeSci>
- Puteri, D. H. R. (2019). Analisis aktivitas antioksidan, serat, dan daya terima puding kra hijau dengan penambahan kedelai. 1–111.
- Rahmatullah, F., Wijayantini, B., & Wibowo, Y. G. (2023). Analisis RBV (Resources Based View) untuk Menentukan Keunggulan Bersaing Perusahaan Pada UD. Tiga Putra. *Journal of Economics, Assets, and Evaluation*, 1(1), 1–17. <https://doi.org/10.47134/jeae.v1i1.23>
- Rofaudin, M. N and Hadadi, A. F. (2017). Ekstraksi Maserasi Sayur Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) Sebagai BAHAN Pembuatan Kapsul Ekstrak Okra. 10–11.
- Sukma, D., Martunis, M., & Irfan, I. (2018). Variasi Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sayur Okra (*Abelmoschus esculentum*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(4), 801–809. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v3i4.9581>
- Sukmawati, I. (2020). Potensi Bahaya pada home industry Konveksi. 4(3), 384–396.
- Yusuf, R., & Viona, Z. (2014). Keragaan Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench) dengan Berbagai Konsentrasi Pupuk Amazing Bio GrowtN. *Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN*, 1296–1304.